



Dai primi piatti ai dolci, il dattero conquista la cucina

Grazie a tecnologie innovative ingrediente è in tutto il menu



Redazione ANSA ROMA 02 agosto 2022 11:58

Scrivi alla redazione Stampa



DALLA HOME TERRA&GUSTO



Siccità e incendi, in Toscana manca il fieno per bestiame

Mondo Agricolo



Dai primi piatti ai dolci, il dattero conquista la cucina

Fiere e Eventi



Agrinsieme, stop a proposta Ue di vendere olio di oliva sfuso

In breve



Ristorazione, un'impresa su tre è gestita da donne

In breve



Agricoltura: Patuanelli, presentata la proroga del credito d'imposta

Istituzioni

- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - ROMA, 02 AGO - Conquista sempre più spazio in cucina il dattero con una trasversalità che va dai primi piatti ai dolci fino agli aceti balsamici.

La conquistata multifunzionalità dell'ingrediente - informa una nota di TuttoFood (manifestazione b2b per settore agroalimentare, **Fieramilano** 8-11 maggio 2023) e HostMilano (rassegna dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza, **Fieramilano** dal 13 al 17 ottobre 2023) - è dovuta ai "nuovi utilizzi consentiti dalle tecnologie innovative che vanno dal sottovuoto agli ultrasuoni, dalle basse temperature alle funzioni avanzate dei forni di nuova generazione" con il risultato di farlo emergere da un consumo esclusivo per la tavola delle feste. Il dattero in particolare sarà protagonista nel 2023 in Italia di "Dates Connection", finale di una sfida digitale e internazionale organizzata da **Fiera Milano** in collaborazione con la Emirates Culinary Guild e il supporto di Saudi Arabian Chefs' Association, Qatar Culinary Professional, Jordan Restaurant Association con il coinvolgimento di chef di Giordania, Qatar, Arabia Saudita, Emirati Arabi e Italia.

Il gioco Vintage "da giocare". Nessuna installazione.

Forge Of Empires



Sotto il profilo economico, secondo i dati di Research & Markets, il mercato mondiale dei datteri nel 2021 valeva invece 12,8 miliardi di dollari, cifra- sostengono gli analisti che aumenterà a oltre 18 miliardi nel 2028. Il principale esportatore è l'Arabia Saudita, con un quinto del totale (20%) mentre gli Emirati Arabi sono terzi con il 12%. Il maggiore importatore è l'Europa con una domanda di oltre 160 mila tonnellate annue, per un valore di circa 500 milioni di dollari. La crescita economica del prodotto è dovuta anche all'eccellente profilo nutrizionale" dell'ingrediente, " ricco di vitamine, minerali e antiossidanti (in particolare carotenoidi e fenoli) che favorisce l'aumento della domanda salutistica e una produzione di snack e dessert "healthy" e un utilizzo, come base, per aceti balsamici analcolici. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

Smartfeed ▶



I cittadini italiani possono iscriversi alla lotteria Green Card

U.S Green Card - Free Check



Le auto invendute del 2021 sono quasi regalate - guarda le offerte di...

Auto in vendita | Annunci di ricerca



Sofia Vergara senza veli a 45 anni -
Persone - People